

Créer son local phyto...

...Mode d'emploi

La réglementation n'oblige pas tout mais l'arrêté type 1155 précise certaines recommandations pour les dépôts de produits agropharmaceutiques.

Ces prescriptions sont reprises pour les locaux de stockage dans les conseils du C.O.R.P.E.N. (Comité d'orientation pour la réduction de la pollution des eaux par les nitrates, les phosphates et les produits phytosanitaires provenant de l'activité agricole).



1 MAINTENIR UN LOCAL PROPRE

Pelle et balai pour les poudres
Matières absorbantes (sable ou copeaux) pour les liquides

Matériel strictement réservé au local pour récupérer pertes ou fuites éventuelles

2 AÉRER ET VENTILER

Installer des bouches d'aération

Pour un meilleur brassage de l'air, mettre une aération en position haute et une autre en bas

3 ADAPTER LE TYPE DE RANGEMENT SUIVANT LA SURFACE DISPONIBLE

Etagères :
- matériaux non absorbants
- hauteur des emballages inférieure à la ligne des yeux
- petits conditionnements

A plat au sol :
- caillebotis ou palettes (métallique ou plastique) pour isoler de l'humidité du sol
- marquage au sol (déterminer les espaces de rangement)

Quel que soit le mode de rangement choisi, s'assurer de la facilité de déplacement

4 CONTENIR LES DÉVERSEMENTS ACCIDENTELS

Béton étanche et résistant aux produits agressifs (de type 5B)
Pieds de mur : enduit sur quelques centimètres
Caniveau grillagé ou non et puit de collecte
Possibilité au sol d'appliquer une peinture type «industrie»

Compléter le système de récupération avec une fosse étanche



5 FAVORISER LA FACILITÉ D'ACCÈS

Dimension : suffisante pour utiliser du matériel de manutention
Au sol : - aucun obstacle provoquant la chute de l'utilisateur
- préférer les caniveaux grillagés

Associer si possible fonctionnalité et intégration dans le bâti existant

6 GARANTIR LA CONSERVATION DES PRODUITS

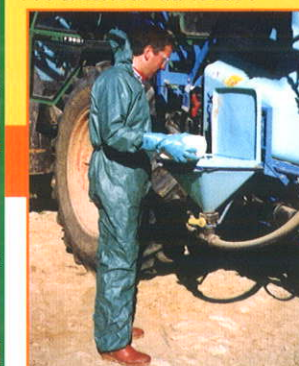
Isolation thermique : - profiter de l'existant (bâtiment hors-gel)
- installer des panneaux isolés

Utiliser un radiateur électrique d'appoint pour les périodes de gel

7 ASSURER LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

Panneau de rappel des risques encourus et des consignes de sécurité
Installation électrique aux normes de sécurité en vigueur

A l'extérieur du local :
- un extincteur à poudre
- un point d'eau
- un vestiaire pour les protections individuelles (masques, gants, combinaisons, lunettes...)

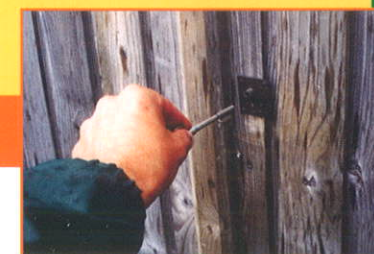


Informations et équipements fonctionnels et accessibles à l'utilisateur

8 RÉSERVER CE LOCAL AU STOCKAGE EXCLUSIF DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Fermé à clé
Uniquement accessible aux utilisateurs

Respecter les règles de stockage pour maîtriser les risques potentiels



Ce qui est obligatoire

- La présence d'un local phyto est obligatoire pour le stockage des produits très toxiques, toxiques cancérigènes, toxiques pour la reproduction ou mutagènes, c'est-à-dire la majorité des produits utilisés en agriculture (code de la santé publique).
- Pour les employeurs, ce local doit être fermé à clé et correctement ventilé (décret du 27.05.1987).
- Les produits classés T+ (très toxiques) peuvent être stockés pendant la période d'utilisation et au maximum pendant 10 jours à condition que cette quantité ne dépasse pas 1 T. En dehors de ces périodes, le stock ne devra pas dépasser 200 kg en solide ou 50 kg en liquide (dérogation pour le stockage de produits très toxiques dans les exploitations agricoles, circulaire du 4 avril 1995).
- Le stockage à la ferme n'est soumis à aucune réglementation de classement ou d'autorisation si il ne dépasse pas 15 T, si les produits très toxiques ne dépassent pas 200 kg en solide ou 50 kg en liquide et si on stocke moins de 2 T de produit comburant (réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement, loi du 19 juillet 1976).

SITUER LE LOCAL

Eloigné : - des habitations
- des zones sensibles (eau, routes...)
- des stockages (récoltes, alimentation animale...)

L'ensemble «local-aire de remplissage» forme une zone d'activité fonctionnelle et sécurisée

Créer son local **phyto...**

Pour en savoir plus

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L' AISNE

Alain TOURNIER

1, rue René Blondelle - 02007 Laon cedex
Tél. 03 23 22 50 99 - Fax : 03 23 22 50 45

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA SOMME

Arnaud VAN DEN BOSSCHE

Hervé GEORGES

19 bis rue Alexandre Dumas - 80096 Amiens Cedex
Tél. 03 22 33 69 00 - Fax : 03 22 33 69 29

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'OISE

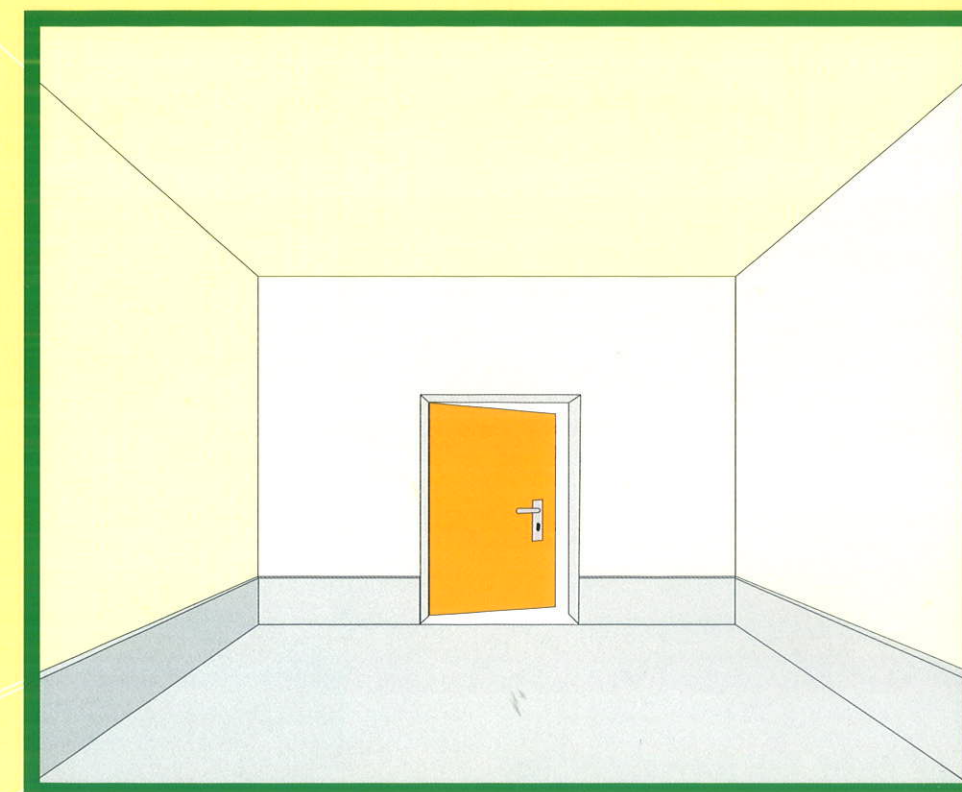
Gilles SALITOT

rue Frère Gagne BP 40463 - 60021 Beauvais
Tél. 03 44 11 44 11 - Fax : 03 44 11 44 26

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DE PICARDIE

Jean-Pascal HOPQUIN

19 bis rue Alexandre Dumas - 80096 Amiens cedex
Tél. 03 22 33 69 33 - Fax : 03 22 33 69 99



...Les clés du succès